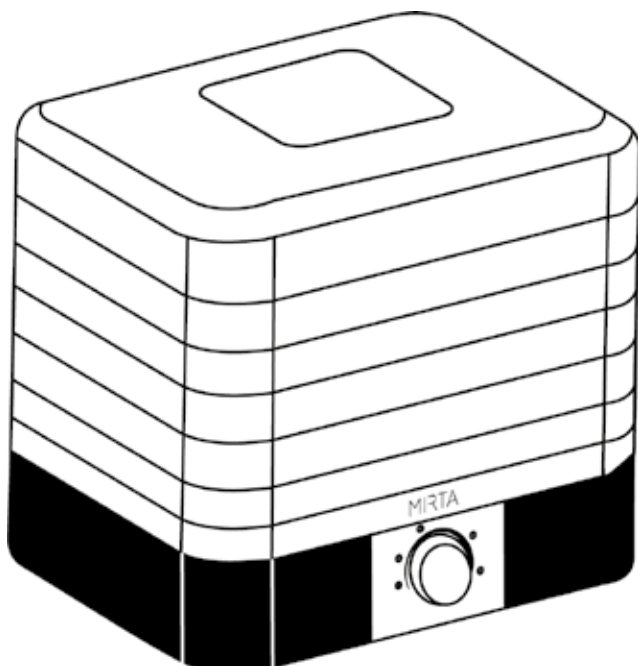


MIRTA

природний вибір

Сушарка для фруктів електрична

DH-3849



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо, що обрали сушарку Mirta!
Щоб забезпечити її тривале та ефективне використання, уважно прочитайте цю інструкцію.

- Цим приладом можуть користуватися діти старші за 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з браком досвіду та знань тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної за їхню безпеку особою чи було їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють всі можливі небезпеки неправильного його використання.
- Чищення та обслуговування приладу можливо для дітей старше за 8 років під наглядом.
- Тримайте прилад та його мережевий шнур в недоступному для дітей молодших за 8 років місці.
- Діти мають перебувати під наглядом, щоб унеможливити їх гру з приладом. Діти не мають гратися з приладом.
- Цей прилад призначено тільки для побутового використання в приміщенні. Заборонене використання приладу на відкритому повітрі. Існує небезпека виникнення несправностей через потрапляння вологи всередину.
- Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.
- Перед підключення приладу переконайтесь, що параметри Вашої електромережі відповідають параметрам, зазначеним на приладі.
- Не вмикайте прилад якщо шнур живлення або вилка пошкоджена, для уникнення небезпеки, його необхідно замінити в Авторизованому сервісному центрі.
- Якщо прилад впаав, зазнав механічного впливу чи пошкоджень, в середину потрапила рідина або він працює не правильно слід звернутись до Авторизованого сервісного центру. В жодному разі не намагайтесь самостійно відремонтувати його.
- Цей прилад не можна підключати через зовнішній вимикач, таймер або реле часу або до кола, яке постійно вмикається та вимикається.
- Встановлюйте прилад тільки на сухій, рівній та стійкій поверхні яка витримає вагу приладу з продуктами. Мережевий шнур не має звисати з краю поверхні. Перевірте, чи не може прилад впасти.
- Прилад та його мережевий шнур не має торкатись гострих кутів, гарячих поверхонь та поверхонь що нагріваються. Уникайте згинів та заломлення шнура, не розміщуйте на шнурі сторонні предмети. Не використовуйте мережевий шнур як ручку для переноски приладу.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду. Після використання обов'язково вимикайте його з електромережі.
- Не використовуйте прилад біля води та ємностей які її містять.
- В жодному разі не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
- Не торкайтесь вилки та мережевого шнура вологими руками.
- При відключенні приладу тримайтеся за вилку, не тягніть за шнур.
- Використовуйте лише оригінальні лотки, не використовуйте більше 5 ярусів.
- Уникайте контакту з рухомими частинами, тримайте руки, волосся, одяг та інші предмети подалі від приладу коли він працює. Не підставляйте обличчя та чутливі ділянки тіла під час роботи приладу під гарячий потік повітря.
- Не використовуйте прилад довше, ніж 20 годин поспіль. Після 20 годин роботи прилад необхідно вимкнути та витягнути вилку з розетки та дати йому охолонути протягом двох годин.
- Під час роботи поверхня приладу може нагріватись, залишайте вільний простір поряд з приладом не менше 10 см.
- Не переміщайте працюючий прилад та не закривайте його вентиляційні отвори.
- Не дозволяйте дітям гратися з поліетиленовими пакетами та іншими пакувальними матеріалами. Загроза задухи!

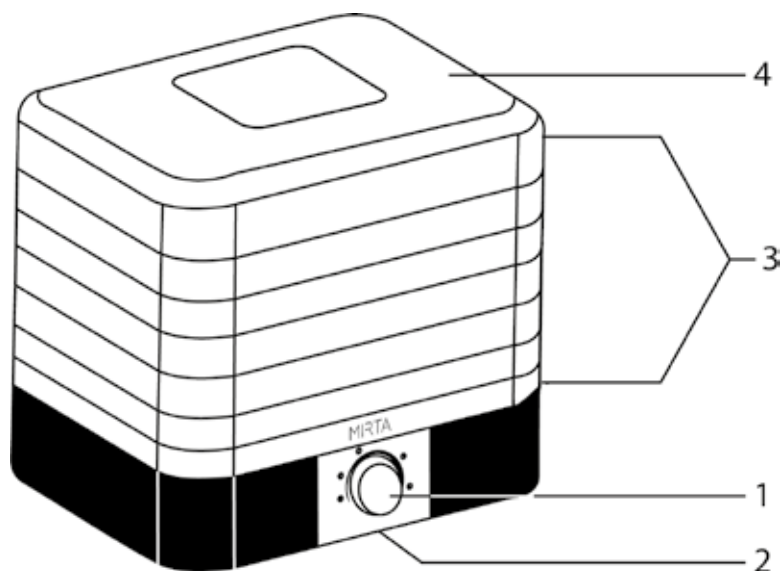
УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРОДУКТУ




БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ ДЛЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, завжди дотримуйтесь правила: передавайте непрацююче електричне обладнання до відповідного пункту збору відходів.



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга 220-230 В
 Частота 50Гц
 Потужність 245Вт
 Клас захисту II 

1. Регулятор температури
2. Моторний відсік
3. Яруси для сушіння
4. Кришка

ЗБИРАННЯ

Переконайтеся, що сушарка стійко стоїть на рівній сухій поверхні. Складіть таці одна на одну і на основу. В основі знаходиться нагрівальний елемент, двигун, вентилятор і термостат. Верхні таці слугують кришкою для нижніх. Така збірка дозволяє сушити одночасно більшу кількість продуктів одночасно. Сушарка готова до використання.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Зніміть усі пакувальні матеріали та витягніть будь-які додаткові матеріали з приладу. Перевірте, що прилад повністю укомплектований.
2. Поставте прилад на рівну, суху поверхню.
3. Промийте яруси для сушіння м'яким миючим засобом з губкою та протріть їх сухою тканиною.
4. Підключіть прилад до електромережі, налаштувавши температуру на максимум прилад має пропрацювати протягом 30 хв без продуктів, вимкніть та зачекайте поки прилад охолоне.
5. Залиште прилад на 30 хвилин, потім повторно протріть вологою тканиною та висушіть.

Увага! Перше використання може супроводжуватися невеликою кількістю диму або запаху горіння. Явище має зникнути після першого прогону.

ГОТУВАННЯ

- Увага! Перед підключенням до електромережі переконайтесь, що регулятор температури знаходиться у позиції «ВИМК».
- Використовуйте тільки свіжі продукти, на яких відсутні сліди псування.
- Не використовуйте перезрілі плоди.

1. Помийте продукти та видаліть будь-які кісточки, насіння або дефекти плодів.
2. Поріжте продукти на невеликі шматки однакової товщини (приблизно 5 мм)
3. Розкладіть підготовлені продукти вільно на полицках для сушіння, зберігаючи простір між шматочками для циркуляції повітря.
4. Увімкніть прилад, налаштуйте температуру за необхідністю.
5. Для рівномірного сушіння необхідно обертати полицки кожні 3-4 години та за необхідності міняти яруси місцями.
6. Після завершення, вимкніть пристрій (регулятор в позиції «ВИМК») та відключіть його від електромережі.
7. Залиште продукти охолонути перед тим, як помістити їх до контейнера для зберігання.

- Будьте уважні, завжди використовуйте всі полицки сушарки під час готування.
- Увага! Після завершення роботи прилад буде гарячим. Зачекайте, поки прилад повністю охолоне перед очищенням.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

- Якщо ви не встигаєте висушити продукти за один день, то можете продовжити сушіння наступного дня. У такому випадку слід перекласти продукти в контейнер і поставити його до холодильнику.
- Рекомендовано використовувати принаймні 3 таці одночасно, навіть якщо не всі вони наповнені їжею
- Встановлюйте низьку температуру для тонких маленьких шматочків їжі та невеликих завантажень. Встановлюйте високу температуру для великих шматків їжі та великих завантажень
- М'ясо та рибу необхідно висушувати тільки на високій температурі. Скибки риби або м'яса мають бути близько 3 мм завтовшки для досягнення максимально кращого результату та порізані проти волокон.
- Температуру можна також зменшити наприкінці завершення циклу сушіння, що дає змогу легко контролювати рівень кінцевої вологості продуктів.
- Час сушіння може варіюватися залежно від кількості вологи у продуктах та відносної вологості повітря.
- Використовуйте сушарку у добре провітряу вальних, теплих, сухих приміщеннях без пилу.

ПОРАДИ ЩОДО СУШКИ

- Час сушіння для попередньо оброблених продуктів різний і залежить від:
 - Товщини шматочків та скибочок
 - Кількості використаних таць
 - Кількості продуктів, що сушаться
 - Вологості навколишнього середовища
 - Ваших вподобань щодо сушіння різних продуктів
- Сушене м'ясо, птиця і риба можна зберігати не більше 3 місяців у холодильнику, і не більше й року у морозильній камері.
- Сушені фрукти, овочі, трави та горіхи можна зберігати не більше одного року у холодильнику або морозильній камері.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ТЕМПЕРАТУРІ

ПРОДУКТИ	ТЕМПЕРАТУРА, °С
Лікарські трави	35-40
Зелень	40
Хліб	40-45
Овочі	50-55
Фрукти	55-60
М'ясо, риба	65-70

Примітка: температура сушіння є орієнтовною і залежить від температури і вологості приміщення, ступеню вологості продуктів, товщини скибочок і т.д.

РЕКОМЕНДАЦІЇ (ФРУКТИ)

- вимийте фрукти і покладіть їх на кухонний рушник, щоб прибрати зайву вологу;
- видаліть кісточки і пошкоджені частини;
- розділіть фрукти на шматочки чи поріжте так, щоб вони вільно розташувалися на секціях;
- щоб фрукти в процесі сушіння зберігали натуральний колір, смак і аромат, їх можна збризнути чи занурити в натуральний сік лимону чи ананасу;
- для надання фруктам додаткового приємного аромату, посипте їх корицею чи кокосовою стружкою.

НАЗВА ПРОДУКТУ	ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА	СТАН ПІСЛЯ ВИСИХАННЯ	ЧАС ЗАСУШУВАННЯ, ГОД.
Абрикос	Нарізати та видалити кісточку	М'який	13-28
Апельсинові кірки	Нарізати на довгі полоси	Крихкий	8-16
Ананас (свіжий)	Очистити та нарізати на невеликі шматки або кубиками	Жорсткий	8-36
Ананас (консервованій)	Злити сік та просушити при кімнатній температурі	М'який	8-36
Банан	Очистити та нарізати кружечками 3-4 мм товщиною	Хрусткий	8-38
Виноград	Відділити ягоди від грони	М'який	8-26
Груша	Очистити та нарізати	М'який	8-30
Інжир	Нарізати	Жорсткий	8-26
Журавлина	-	М'який	8-26
Персик	Розрізати на половини та видалити кісточку	М'який	8-26
Фінік	Видалити кісточку	Жорсткий	8-26
Яблуко	Очистити, видалити сердцевину та нарізати на слайси	М'який	8-12

РЕКОМЕНДАЦІЇ (ОВОЧІ ТА ЗЕЛЕНЬ)

- помийте овочі і покладіть їх на кухонний рушник, щоб прибрати зайву вологу;
- видаліть кісточки і пошкоджені частини;
- розділіть овочі на скибочки чи поріжте так, щоб вони вільно розташувалися на секціях;
- рекомендується бланшувати зелені боби, кольорову капусту, броколі, спаржу і картоплю, оскільки ці овочі часто використовуються при приготуванні перших і других страв. Бланшування збереже їх початковий колір. Покладіть овочі в друшляк і помістіть у каструлю з киплячою водою на 3-5 хвилин, потім опустіть їх у холодну воду і викладіть на кухонний рушник, щоб прибрати зайву вологу.

НАЗВА ПРОДУКТУ	ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА	СТАН ПІСЛЯ ВИСИХАННЯ	ЧАС ЗАСУШУВАННЯ, ГОД.
Баклажан	Очистити та нарізати на шматки товщиною 6-12 мм	Крихкий	8-18
Броколі	Порізати на шматки. Обробити паром 3-5 хв.	Крихкий	8-20
Гриби	Нарізати на шматки або засушити цілими	Твердий	8-14
Боби	Нарізати та бланшувати	Крихкий	8-26
Кабачки	Порізати на шматки товщиною приблизно 6 мм	Крихкий	8-18
Капуста	Почистити та нашинкувати	Твердий	8-14
Брюсельська капуста	Нарізати	Хрусткий	8-30
Цвітна капуста	Відварити, поки не стане м'якою	Твердий	8-16
Картопля	Нарізати та бланшувати 8-10 хв.	Хрусткий	8-30
Морква	Відварити, поки не стане м'якою та нарізати на шматки	Хрусткий	8-14
Солодкий перець	Видалити серцевину та нарізати полосами	Хрусткий	8-14
Гострий перець	-	Твердий	8-14
Петрушка	Розділити пучок на окремі стеблини	Крихкий	6-10
Томати	Очистити та нарізати	Твердий	8-24
Ревінь	Очистити та нарізати	Твердий	8-38
Буряк	Очистити та нарізати	Хрусткий	8-26
Селера	Нарізати	Хрусткий	8-14
Зелена цибуля	Нарізати	Крихкий	8-10
Спаржа	Нарізати	Крихкий	8-14
Часник	Очистити, розділити на зубчики та нарізати	Крихкий	8-14

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед очищенням, переконайтесь, що прилад вимкнений та відключений від електромережі. Прилад не має бути гарячим.
 2. Зніміть полицьки та промийте їх у теплій воді з м'яким миючим засобом. Не використовуйте агресивні миючі засоби та металеві щітки.
 3. Видаліть рештки продуктів, що могли пристати до таць під час сушіння.
 4. Протріть зовнішню поверхню сушарки вологою ганчіркою.
 5. Висушіть.
 6. Протріть моторну частину м'якою вологою тканиною, потім сухою.
- Важливо! Ніколи не занурюйте моторну частину у воду або іншу рідину. Не використовуйте агресивні миючі засоби та щітки.

ЗБЕРІГАННЯ ВИСУШЕНИХ ПРОДУКТІВ

1. Дайте продуктам охолонути перед тим, як складати їх.
2. У прохолодному, сухому та темному приміщенні продукти зберігаються довше і краще.
3. Видаліть якомога більше повітря з упаковки, якщо це можливо, і щільно закрийте.
4. Оптимальна температура зберігання 15°C і нижче.
5. Не зберігайте продукти безпосередньо у металевих контейнерах.
6. Уникайте контейнерів, що дихають, чи не щільно закриваються.
7. Перевіряйте вологість висушених продуктів протягом тижня після сушки. Якщо всередині є волога, варто просушити продукти довше, аби уникнути псування. Сушені плоди можна зберігати не більше 1 року.

ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

- Прилад та його аксесуари слід зберігати у сухому місці при кімнатній температурі, подалі від прямого сонячного світла та джерел тепла.
- Прилад під час зберігання повинен бути недоступним для дітей.



ПОТРІБНА ДОПОМОГА?

0 800 60 45 16

ПН-ПТ З 9:00 ДО 18:00 ДЗВІНКИ БЕЗКОШТОВНІ



[Facebook.com/Mirta.ua](https://www.facebook.com/Mirta.ua)



[Youtube.com/mirtabrand](https://www.youtube.com/mirtabrand)



[Instagram.com/Mirta_ua](https://www.instagram.com/Mirta_ua)

www.mirta.ua